DAFINA.NET

MEKNES........4

Envoyé par Dafouineuse

 **OLIVETTE**

Re: MEKNES........4
27 septembre 2011, 14:59

Membre depuis : 6 ans
Messages: 32

bonsoir les meknassis

eh oui, je l'ai bien vu..Tarzancasa ,c'est la mémoire universelle... une encyclopédie !
et Vancouver ,la reine du reportage photos!.
.à eux deux ils pourraient nous faire un livre souvenir

quant à Lussac ,l'abus de confiture est néfaste pour la ligne,attention aux excès mais moi, c'est l'abricot que je préférais
tu vas grossir! c'est pas la peine de me faire envie,de toutes façons,je dois faire du régime..!!
n'aurais-tu pas une photo d'un bocal de confiture d'abricot,modèle année 50 ?,dans le genre de l'illustration de ta "gamelle à étages " du resto Martinez,ou encore de celle du marchand ambulant de glaces d 'ALAIN 76.
il me semble que c'était des pots en fer de 1 Kg?

vancouver
,merci pour tes bonnes nouvelles ,je vois que ton tour de France t'a un peu fatiguée,il faudra huiler les articulations ,,comme moi en cure thermale ,(sans se casser la pipe et se fracturer un pied et une côte à l'issue de la cure!)
merci aussi pour les photos:voilà une brochette de jolies filles!
cordialement
Olivette

Répondre Citer Tweet Facebook Google+

tarzancasa

Re: MEKNES........4
27 septembre 2011, 21:17

Membre depuis : 10 ans
Messages: 1 957

Bonsoir OLIVETTE,lussac et Vancouver,

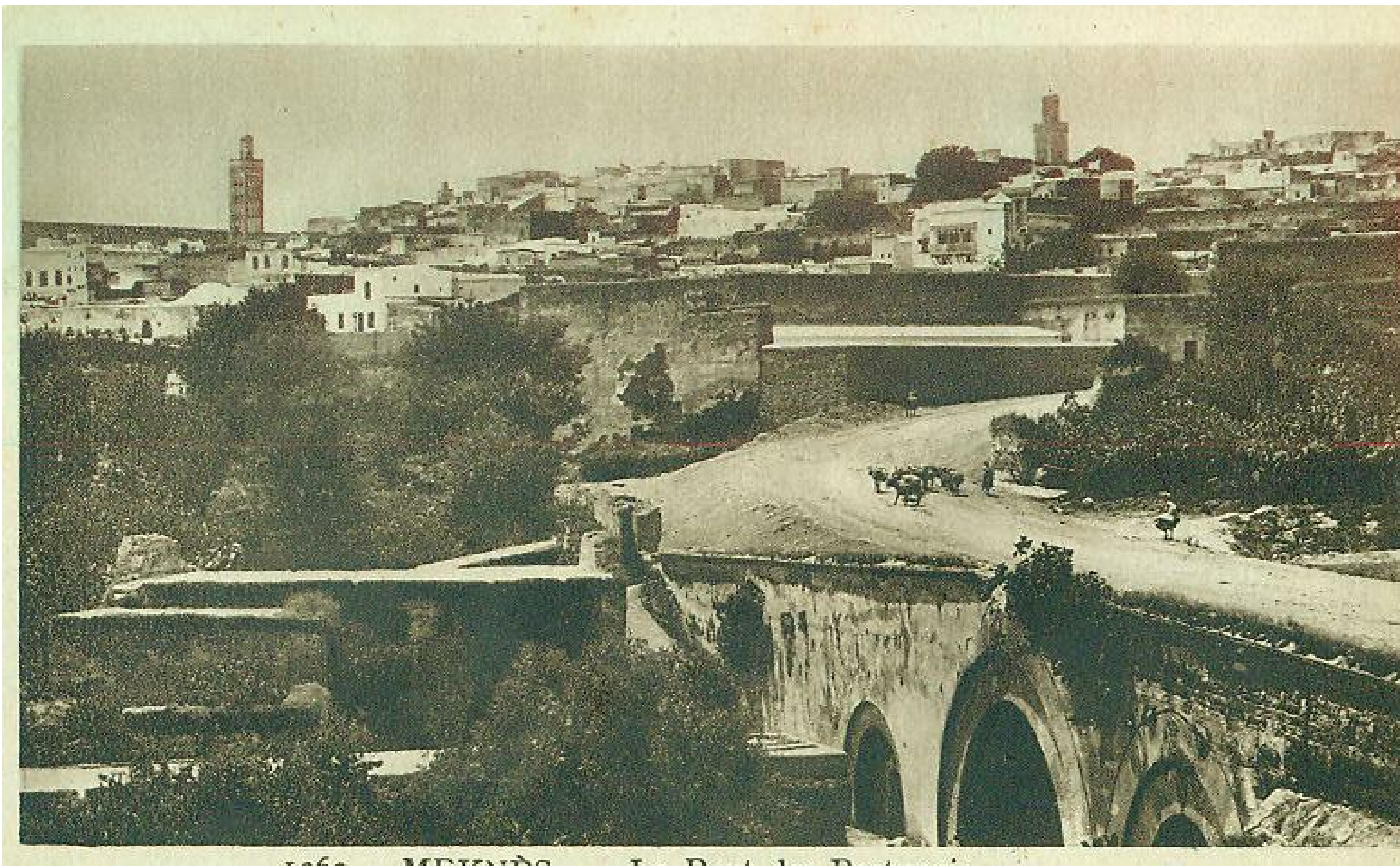
Vous êtes tous les trois formidables d'avoir de ces souvenirs de voyage de bateaux,lussac,oui tu as certainemant raison d'en faire un roman sur mes histoires de mon passé à Meknès et au Maroc en particulier.

En réalité,je n'ai que 10 années de ma vie à Meknès,les restants des années sont dispersées dans les autres villes,téls que Rabat et Casablanca et c'est la dernière ville qui a la plus grande part des années !!!! (Avec un petit passage à Ifrane,El-Hajeb, Sidi-Slimane et Sidi-Kacem

Par cette gentillèsse,je vous offre une carte postale de l'an 1912,lorsque l'Orphelinat des Soeurs de Bab Tizimi n'éxistait pas encore !!!!!

tarzancasa

Modifié 1 fois.
Pièces jointes:



Répondre Citer Tweet Facebook Google+

Vancouver

Re: MEKNES........4
28 septembre 2011, 03:30

Membre depuis : 10 ans
Messages: 954

Bonjour -

Tarzancasa - Belle photo du Pont Portugais, non? Je n'arrive pas a voir le titre en bas. C'est a cette annee la (1912) que mon grand-pere arrivait au Maroc avec ma grand-mere. Tous leurs enfants sont nes au Maroc.

Olivette - J'essaie de te trouver une photo d'un pot de confiture Aicha des annees 50 mais jusqu'a present pas de chance. Oui

c'etait en fer mais maintenant ils font cela en verre... Peut-etre Lussac et Alain 76 s'ils regardent ce post pourront t'en trouver une quelque part.
Amicalement

Répondre Citer Tweet Facebook Google+

lussac

Re: MEKNES........4
28 septembre 2011, 09:07

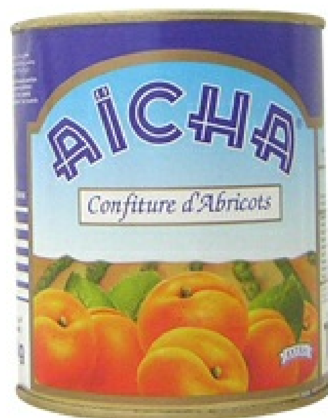
Membre depuis : 9 ans
Messages: 657

Bonjour tarzancasa Vancouver OLIVETTE et tous les Meknassis

Vous ne me laissez meme pas le temps de finir mon petit déjeuner avec des tartines de pain grillés avec notre confiture ,je n'ai retrouvé que celle en fer de 1 Kg ,maintenant ils font des pots en verre ,il y a quelques années on trouvait encore des pots en fer de 5 Kgs .
Tarzancasa ,merci pour la photo du pont des Portugais ,j'ai connu l'orphelinat des soeurs en 1950 si mes souvenirs sont exacts ,la discipline était pire que dans la légion ,de bons souvenirs qu'en meme .

Olivette ,Vancouver ,pas de souci pour les Kgs ,en crapahutant dans les montagnes aprés les moutons et autre bétail on les perd vite ,vous avez déja vu des moutons ,chèvres et autres mouflons obèses ahahahahahah.

Bien amicalement les amis
Pièces jointes:



Répondre Citer Tweet Facebook Google+

lussac

Re: MEKNES........4
28 septembre 2011, 09:11

Membre depuis : 9 ans
Messages: 657

Voici la confiture de figue ,pot en verre ,le dernier pot ,il est temps d'aller faire le plein .

Amicalement
Pièces jointes:



Répondre Citer Tweet Facebook Google+

alain76

Re: MEKNES........4
28 septembre 2011, 10:49

Membre depuis : 8 ans
Messages: 1 627

bonjour à tous !

aux fidéles (dans le désordre !) : tarzan casa , vancouver , lussac , olivette....et bien sur tous les autres !!!

un clin !! d'oeil ?? à gigi!!??
qui ,! nous!! lit !!! ?

j'en rajoute une couche ...pas de la confiture Aïcha mais du pont Portugais
Pièces jointes:



Répondre Citer Tweet Facebook Google+

alain76

Re: MEKNES........4
28 septembre 2011, 10:51

Membre depuis : 8 ans
Messages: 1 627

photo 2

amicalement

alain76
Pièces jointes:



Répondre Citer Tweet Facebook Google+

alain76

Re: MEKNES........4
28 septembre 2011, 10:56

Membre depuis : 8 ans
Messages: 1 627

pour la confiture Aïcha ,une petite video ,PUb !! ou réclame ,comme l'on disait à l'époque

Répondre Citer Tweet Facebook Google+

alain76

Re: MEKNES........4
28 septembre 2011, 11:12

Membre depuis : 8 ans
Messages: 1 627

salut Vancouver !

j'ai trouvé un site au Québec qui vend des produits "allal"

[alchallal.com].

à plus

Répondre Citer Tweet Facebook Google+

alain76

Re: MEKNES........4

28 septembre 2011, 11:15

Membre depuis : 8 ans
Messages: 1 627

site qui vend de la confiture aïcha

Répondre Citer Tweet Facebook Google+

renatto

Re: MEKNES........4

28 septembre 2011, 13:25

Membre depuis : 10 ans
Messages: 685

Salam à tous

Alain 76 salut
Merci pour ces belles photos anciennes du quartier du Pont Portugais...
A gauche, le grand bâtiment tuilé dans le virage, le couvent des soeurs franciscaines avec leur école de broderie et autres travaux manuels féminins.
Ce beau toit a changé souvent de couleur... Je l'ai vu vert la dernière fois ...
Nous ne sommes pas très loin du jardin L'Haboul et de la Bab Berdaine ....

Salut Lussac
Les confitures Aicha... On en voit de plus en plus par ici, même dans les hard discount...C'est dire si le service commercial de chez AICHA marche bien à ce que je vois ...

Amicalement

Répondre Citer Tweet Facebook Google+

alain76

Re: MEKNES........4
28 septembre 2011, 19:47

Membre depuis : 8 ans
Messages: 1 627

bonsoir

beaucoup de mal a avoir les Forums !!!
Pièces jointes:



Répondre Citer Tweet Facebook Google+

lussac

Re: MEKNES........4
28 septembre 2011, 20:18

Membre depuis : 9 ans
Messages: 657

Bonsoir les Meknassis

Alain 76 en effet tout l'aprés midi le site ramait ,merci pour la photo 2 ,souvenir particulier et attachant pour moi .

Renatto apparemment le service commercial d'Aicha est efficace sauf vers chez Olivette ,pourtant dans la ville rose je sais qu'en en trouve .

Du couvent des Franciscaines on entendait clairement les lions ,le fameux jardin El Haboul était a coté .

Amicalement

Répondre Citer Tweet Facebook Google+

Vancouver

Re: MEKNES........4
29 septembre 2011, 01:49

Membre depuis : 10 ans
Messages: 954

> Citation
> ***lussac***
> Bonjour tarzancasa Vancouver OLIVETTE et tous les Meknassis
>
> Vous ne me laissez meme pas le temps de finir mon petit déjeuner avec des tartines de pain grillés avec notre confiture ,je n'ai retrouvé que celle en fer de 1 Kg ,maintenant ils font des pots en verre ,il y a quelques années on trouvait encore des pots en fer de 5 Kgs .
> Tarzancasa ,merci pour la photo du pont des Portugais ,j'ai connu l'orphelinat des soeurs en 1950 si mes souvenirs sont exacts ,la discipline était pire que dans la légion ,de bons souvenirs qu'en meme .

Bonjour a toutes et tous -

Olivette - Tu vois ils t'ont trouve ce que tu voulais et apparament ca se vend a Toulouse.

Lussac - C'est bien de toi de nous narguer avec ta bonne confiture....J'ai cherche partout pour une photo et pas trouve....

Renatto - Je ne savais pas que ca se vendait encore en France et si j'avais su j'en aurai ramene a mes petits-enfants. Ils preferent la confiture d'ailleurs que la notre qui est trop sucree. Ils se sont regales avec les confitures de la Maison Herbin de Menton, moi aussi d'ailleurs, qu'un ami m'avait envoye.

Alain 76 - Mignon petit video de la confiture Aicha et belles photos du Pont Portugais. Deux de mes tantes en 1940, deux soeurs de mon pere, 20 et 22 ans se sont retrouvees "overboard", la plus jeune conduisait tres mal apparament et conduisait trop vite. Une des deux gravement blessee d'ailleurs.....Bises a Linda

Répondre Citer Tweet Facebook Google+

Vancouver

Re: MEKNES........4
29 septembre 2011, 01:51

Membre depuis : 10 ans
Messages: 954

> Citation
> ***alain76***
> salut Vancouver !
>
> j'ai trouvé un site au Québec qui vend des produits "allal"

[alchallal.com].

à plus

Alain 76 - Pas etonnant au Quebec.

Répondre Citer Tweet Facebook Google+

alain76

Re: MEKNES........4

29 septembre 2011, 10:02

Membre depuis : 8 ans
Messages: 1 627

bonjour à tous

mon grand pére raffolait de la confiture d'abricot qu'il tartinait tous les matins devant son café au lait ,par contre moi j'avais une préférence pour la confiture d'ipomée dont le gout et la composition rappelait la créme de marron ,cette derniere plus chére et plus rare

voici la recette pour les amoureux des confitures Aïcha

alors Mesdame ,à vos marmites !!!

Dans ma recette, je ne donne pas la quantité de sucre, puisque c'est le poids de la purée qui la donnera. Faite ainsi, la confiture est déjà très bonne, mais je pense que pour atteindre la qualité de la crème d'ipomée Aïcha (Maroc), il faudrait prolonger en cocotte minute la cuisson des pots finis et operculés, pendant une demi-heure, voire un peu plus, en évitant qu'ils ne s'entrechoquent, et ainsi donner une petite caramélisation du sucre. Préparation : 90 minutes Pour 30 personnes Ingrédients : - 5 kg de patates douces à chair orangée. - sucre semoule - 1 gousse de vanille La recette : Cuire les patates douces au four, environ une demi-heure. Tester la cuisson au couteau. Peler les patates et les passer au presse-purée. Peser la purée de patates douces, et mettre le même poids en sucre, et surtout pas moins. Dans une casserole inox à fond épais, verser le sucre, et le mouiller à l'eau, juste assez pour que le mélange fasse une mélasse épaisse (un petit tiers d'eau par rapport au sucre). Cuire ce sucre à 120°C, à cette température y ajouter la gousse de vanille fendue, et deux minutes après, verser la purée de patates douces. Mélanger intimement au fouet et à la spatule, en prenant garde aux éclaboussures. Baisser un peu le feu et laisser cuire une dizaine de minutes. Mettre en pots avec toutes les précautions d'usage pour les confitures, et placer aussitôt à refroidir, couvercle en bas.

bonne décustation !!!

alain76
Pièces jointes:



Répondre Citer Tweet Facebook Google+

b2g

Re: MEKNES........4
29 septembre 2011, 10:08

Membre depuis : 7 ans
Messages: 48

@Alain76:

Elle est magnifique cette photo 2 ! Elle me rappelle tant de souvenirs: nous habitions en Ville Nouvelle et mon père travaillait à l'hopital de Sidi Saïd. Il prenait donc cette route 4 fois par jour.

Merci encore,

B2G

Répondre Citer Tweet Facebook Google+

alain76

Re: MEKNES........4
29 septembre 2011, 10:38

Membre depuis : 8 ans
Messages: 1 627

salut b2g

vancouver

c'est vrai que cette route trés fréquentée était trés dangereuse à l'abord de ce tournant !!

voici une carte de 1932 avec trés peu de constructions aux alentours
Pièces jointes:



Répondre Citer Tweet Facebook Google+

lussac

Re: MEKNES........4
29 septembre 2011, 15:43

Membre depuis : 9 ans
Messages: 657

Bonjour les Meknassis

Alain76 ,merci pour la deuxième couche de confiture d'ipomée ,quelle recette et quelle régal ....

La particularité du virage de la photo 2 ,non seulement il était a angle droit mais en plus en dévers ,pas mal de voitures et autres camions finissaient contre le mur des Franciscaines .

Amicalement

Répondre Citer Tweet Facebook Google+

alain76

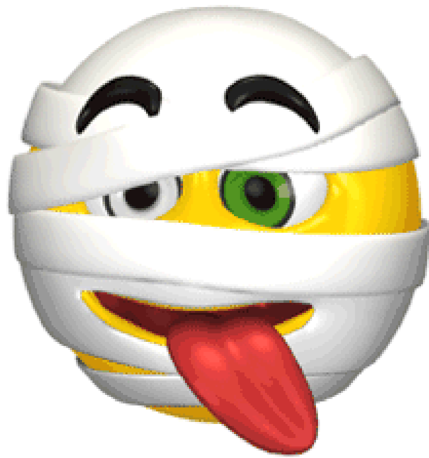
Re: MEKNES........4
29 septembre 2011, 16:47

Membre depuis : 8 ans
Messages: 1 627

bonjour à tous

certains ou certaines avaient le bon dieu avec eux !!!!!

amicalement
Pièces jointes:



Répondre Citer Tweet Facebook Google+

Page 57 sur 86 **Aller à la page:** 52 53 54 55 56 **57** 58 59 60 61 62
Discussion suivante Discussion précédente

Aperçu avant impression

Seuls les utilisateurs enregistrés peuvent poster des messages dans ce forum.

Cliquer ici pour vous connecter

